Certificado de Garantia

Para sua orientação e garantia do produto, é importante que você leia e compreenda todas as instruções de uso, ficando expressas as seguintes condições:

1 • **A Wanke S.A.** garante este produto pelo prazo de 01 ano, a contar da data de emissão da nota fiscal de compra para o primeiro adquirente, quando comprovada a existência de defeitos de material ou de fabricação.
Os três primeiros meses desta garantia são exigidos pela lei nº 8078, de 11 de Setembro de 1990. Os últimos nove meses constituem uma cobertura adicional concedida pela Wanke S.A.

2 • Constatado o defeito, o consumidor deverá procurar o Assistente Técnico Autorizado mais próximo ou entrar em contato com a fábrica.

3 • Durante o prazo de garantia, as partes, peças e componentes eventualmente defeituosos, serão substituídos gratuitamente, bem como a mão de obra, **correndo por conta do proprietário as despesas de frete e seguro decorrentes da remoção do produto para conserto**.
As peças: vidros, acessórios, peças plásticas e borrachas são garantidas contra defeito de fabricação pelo prazo legal de 03 (três) meses, contados a partir da data de emissão da nota fiscal de compra do produto

4 • **Esta garantia perderá totalmente sua validade se ocorrer qualquer uma das hipóteses a seguir expressas**:

a) O produto não for utilizado apenas para uso doméstico;

b) Não forem observadas as orientações e recomendações do manual de instruções quanto à utilização e manutenção do produto;

c) O produto sofrer alterações ou consertos feitos por pessoas não autorizadas pela Wanke S.A.

d) **As etiquetas de identificação forem alteradas, rasuradas ou removidas**;

e) O produto tiver sido conectado a alguma tensão elétrica não condizente com a recomendada no produto;

f) Se qualquer peça, parte ou componente agregado ao produto se caracterizar como não original, adaptado ou que não tiver as especificações técnicas de projeto;

g) O aparelho tiver recebido maus tratos ou for exposto à ação do tempo;

h) Falhas de funcionamento do produto, decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, ou ainda, decorrente da existência de objetos no seu interior, que forem estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização (uso doméstico).

5 • **A garantia não cobre**:

a) Despesas e danos ocorridos durante o transporte do produto para conserto (riscos, amassados ou quebras) e de instalação do produto, ou quando não for constatado nenhum defeito;

b) A substituição de peças danificadas durante o transporte ou em decorrência de exposição a intempéries (chuva ou sol).

6 • **A Wanke S.A. não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além das aqui explicitadas**.

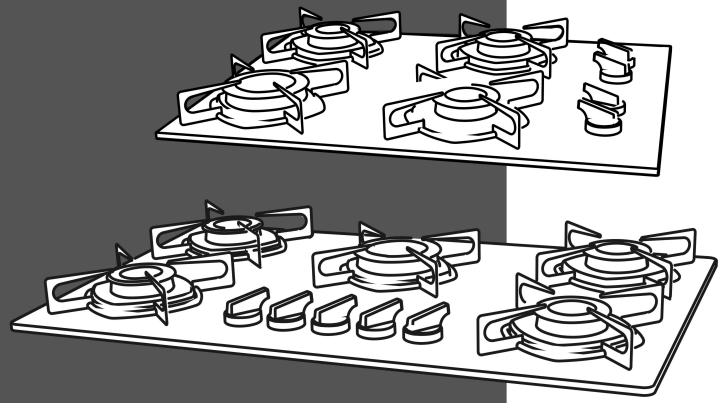
7 • **A Wanke S.A. reserva-se o direito de, a qualquer tempo, revisar, alterar ou descontinuar os aparelhos "Wanke", inclusive as condições aqui descritas, sem que isto incorra em qualquer responsabilidade ou obrigação para com a Assistência Técnica, Revendedor, Comprador ou Terceiros**.

WANKE S.A.
Rodovia BR 470, 2800 - Caixa Postal 16
Fone/Fax: +55 47 3301 2511 - CEP 89130 000
Indaial - Santa Catarina - Brasil
www.wanke.com.br - falecom@wanke.com.br
CNPJ: 84.228.105/0001-92 - IE: 250.224.291

04/12 Código: 38130031

COOKTOP innovate

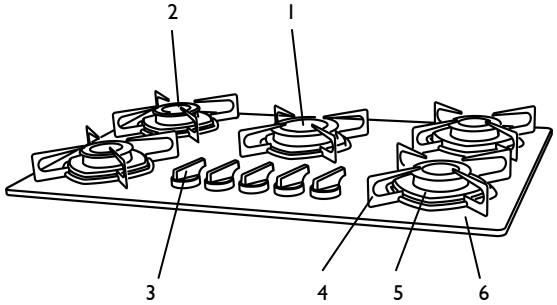
Manual de Instruções



wanke

Características Gerais

1. Queimador rápido
2. Queimador semi-rápido
3. Manipuladores
4. Trempe
5. Suporte da trempe
6. Tampo de vidro temperado



Dados Técnicos

	Innovate 04 BC	Innovate 05 BC	Innovate Black 04 BC	Innovate Black 05 BC
Modelo				
Tensão	127 V/220V	127 V/220V	127 V/220V	127 V/220V
Frequência	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Dimensões (A x L x P).....	12,5 x 56,5 x 44 cm	12,5 x 68,5 x 44 cm	12,5 x 56,5 x 44 cm	12,5 x 68,5 x 44 cm
Acendimento.....	Super Automático	Super Automático	Super Automático	Super Automático
Tipo de Gás.....	GLP ou Gás Natural*	GLP ou Gás Natural*	GLP ou Gás Natural*	GLP ou Gás Natural*
Pressão do gás.....	GLP - 28 a 37 mPA GN - 20 mPA	GLP - 28 a 37 mPA GN - 20 mPA	GLP - 28 a 37 mPA GN - 20 mPA	GLP - 28 a 37 mPA GN - 20 mPA
Embalagem/caixa (A x L x P).....	13 x 60 x 48 cm	13 x 72 x 48 cm	13 x 60 x 48 cm	13 x 72 x 48 cm
Dimensões do Nicho (L x P).....	49,5 x 34,5 cm	60,5 x 34,5 cm	49,5 x 34,5 cm	60,5 x 34,5 cm
Peso líquido aproximado.....	7,310 kg	8,865 kg	7,310 kg	8,865 kg
Botijão de gás mínimo.....	P13	P13	P13	P13

* Para utilizar GN deverá ser feita a conversão em rede autorizada Wanke.

Este produto atende ao regulamento específico para uso da etiqueta nacional de Conservação de energia [ENCE] - Programa Brasileiro de etiquetagem do INMETRO.

wanke assistência técnica autorizada

O **Fogão Wanke** é fácil e simples de instalar, dispensando assim acompanhamento técnico. No entanto, para uma correta manutenção do seu **Fogão Wanke,** utilize o **Serviço Autorizado Wanke de Assistência Técnica.**

sac serviço de atendimento ao cliente wanke 0800 724 2511

A Wanke sempre pensando na satisfação completa de seus clientes criou **o SAC - Serviço de Atendimento ao Cliente Wanke**. Você pode fazer uso deste serviço sempre que achar necessário, através do nosso e-mail ou telefone. A ligação é gratuita.

Antes de Chamar o Assistente Técnico

COOKTOP innovate

Problema	Causa	Solução
O(s) queimador(es) não acende(m)	- Falta gás na rede ou no botijão; - Regulador de pressão do gás está fechado; - Mangueira de gás está dobrada; - Plugue não conectado na tomada; - Falta de energia elétrica; - Queimadores, eletrodos ou espalhadores estão molhados; - Espalhadores ou difusores estão mal encaixados; - Injetores sujos ou entupidos;	- Verificar com a concessionária ou troque o botijão; - Abra o regulador de gás; - Desdobre a mangueira ou troque se necessário; - Conecte o plugue na tomada de energia elétrica; - Aguarde o retorno da energia elétrica; - Seque-os com pano macio; - Encaixe-os corretamente; - Efetue a limpeza conforme indicado no item Limpeza e Conservação.
Chama amarela	- O regulador de pressão do gás está com a data de validade vencida / vazando; - Há sujeira ou resíduos nos eletrodos ou nos injetores; - Gás está terminando; - Queimador ou espalhadores úmidos.	- Troque o regulador por um novo; - Efetuar a limpeza conforme indicado no item Limpeza e Conservação. - Troque o botijão; - Secar com pano macio.
Cheiro de gás no ambiente	- O regulador de pressão do gás está com a data de validade vencida / vazando; - Manipuladores estão ligados, porém a chama esta apagada; - A mangueira está furada ou mal encaixada; - As abraçadeiras estão soltas; - O regulador de pressão do gás está com vazamento.	- Troque as peças vencidas por peças novas; - Desligue os manipuladores e aguarde alguns segundos para então ligá-los novamente; - Toque a mangueira se estiver furada, encaixe-a correntemente se estiver mal encaixada; - Aperte as abraçadeiras adequadamente; - Verifique se há vazamento com espuma de sabão. E após conecte-o corretamente.
Chama Instável	- Há sujeira ou resíduos nos eletrodos ou na câmara; - O espalhador e difusor estão desalinhados; - O queimador está molhado ou úmido.	- Efetuar a limpeza conforme indicado no item Limpeza e Conservação; - Encaixe corretamente as peças; - Seque-os com pano macio.

Importante

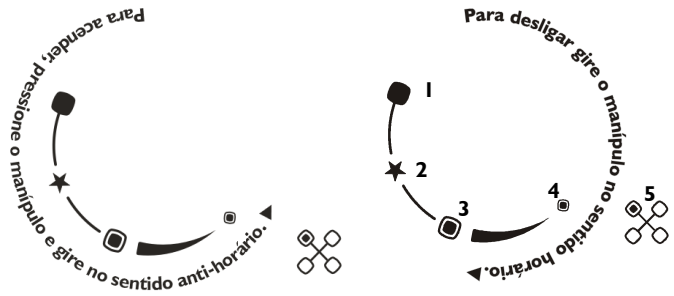
♦ Abaixar ou apagar as chama antes de retirar a panela do fogão.

♦ Não usar panelas ou recipientes de bases convexas (curvas) sobre as trempes.

♦ Depois de ter sido apagado o fogo, os queimadores, as trempes e as panelas mantêm-se quentes durante muito tempo.

♦ Logo após trocar o botijão de gás, verifique se há vazamento na região de encaixe do regulador de pressão do gás. Utilize espuma de sabão ao redor do regulador.

1 - Desligado
2 - Acendimento Automático *
3 - Chama Alta
4 - Chama Baixa
5 - Posição do Queimador



Limpeza e Conservação

Passo 1 - Antes de limpar qualquer parte do Cooktop, certifique-se de que o mesmo encontra-se desconectado da energia elétrica e que os manipuladores estejam todos na posição desligado e que todas as superfícies estejam frias.
OBS: Ao derramar qualquer líquido sobre a base ou vidro, desligue imediatamente os queimadores, aguarde as peças esfriarem e limpe para evitar manchas e possíveis acúmulos de resíduos nos injetores de gás. Não utilize o Cooktop com líquido derramado.

Passo 2 – Retire e lave as partes móveis (trempes, queimadores e espalhadores) com esponja macia, água morna e detergente ou sabão neutro, removendo qualquer tipo de sujeira impregnada. Seque todas as peças adequadamente antes de reutilizá-las, pois a umidade em excesso pode dificultar o acendimento dos mesmos.

Passo 3 - Limpe a mesa de vidro e os manípulos com um pano ou esponja macia umedecidos com água e sabão ou detergente neutro. Para secar, usar um pano macio ou flanela.
OBS: NUNCA utilize para a limpeza, produtos inflamáveis, abrasivos ou corrosivos à base de cloro ou esponjas de aço que possam riscar a superfície dos mesmos e também não utilize vapor.

Não deixe produtos ácidos ou alcalinos como vinagre, mostarda, sal, açúcar ou suco de limão sobre o vidro.
Quando o cooktop estiver sem os queimadores não deixar cair sujeira no sistema de gás, pois poderá obstruí-lo.

Jamais colocar água fria nas peças que estiverem ainda quentes. O choque térmico poderá danificá-las criando bolhas ou lascamentos nas superfícies esmaltadas dos espalhadores.

Passo 4 - Após as peças estarem secas, encaixe-as corretamente em seus queimadores. Após pode-se utilizar o fogão normalmente.

IMPORTANTE:
• A limpeza periódica dos eletrodos é muito importante para a faísca do acendimento. Para efetuar a limpeza, certifique que o plugue esteja desconectado da tomada de energia elétrica e que todas as peças estejam frias. Após, use uma esponja macia umedecida em água e detergente neutro, segure o eletrodo pelo seu corpo e friccione até que fique limpo em seguida seque-os bem. Se a faísca falhar após a limpeza, em seguida voltará ao normal tão logo a umidade seja evaporada.

Manual de Instruções

Obrigado por adquirir o **Cooktop Innovate**, mais um excelente produto com a qualidade, garantia e tradição da **Wanke S.A.**
Ao adquirir o **Cooktop Innovate**, você escolheu um cooktop projetado para proporcionar mais praticidade no seu dia-a-dia, além de contar com um novo design e uma série de outras vantagens que só um **Cooktop Wanke** possui. **Leia o manual atentamente para conhecer o Cooktop e siga as instruções para instalá-lo com segurança**.

Precauções

Leia o manual atentamente para conhecer o seu cooktop, siga as instruções para usá-lo com segurança, mesmo que você já tenha conhecimento do produto. Se outras pessoas também forem usar, peça para que leiam este manual, oriente e informe-as sobre todas as precauções e instruções do mesmo. Depois de ler, guarde-o para consultar sempre que necessário.

♦ ***Este produto foi desenvolvido somente para uso doméstico.***

♦ Ao retirar o produto da embalagem, apóie-o cuidadosamente sobre uma superfície seca e nivelada horizontalmente e que não transmita vibrações ao Cooktop.
♦ Não instale o Cooktop se o mesmo apresentar peças defeituosas ou faltantes.
♦ **Antes de utilizar o cooktop, retire todas as embalagens, etiquetas e resíduos. Limpe-o com pano umedecido em detergente neutro e seque-o com pano macio e seco. Evite a queima desses resíduos, para não amarelar o inox.**
♦ **Antes de ligar a mangueira de gás, certifique que todos os registros estejam fechados e o plugue desconectado da tomada de energia elétrica.**
♦ Desconecte o cabo de alimentação da tomada quando o produto não estiver sendo usado.
♦ O aterramento de todo eletrodoméstico é obrigatório. É importante que você tenha um fio-terra eficiente e adequado conectado a tomada onde será ligado o seu Cooktop.
♦ Nunca utilize o produto se o cabo de alimentação ou plugue estiverem danificados. Para evitar riscos, o conserto deve ser feito na rede de **assistências técnicas Wanke S.A.**
♦ Não utilize extensões elétricas (T ou benjamim), pois poderão ocasionar sobrecargas na instalação elétrica.
♦Caso ocorra variação ou queda freqüente de energia na instalação elétrica da residência desconecte o cabo de alimentação da tomada, para evitar danos ao seu Cooktop, e não o deixe funcionando ou conectado à tomada enquanto estiver ausente.
♦ A utilização de aparelhos de cocção a gás produzem calor e umidade no local onde estão instalados, necessitando uma boa ventilação, deve-se instalar o fogão em local arejado, porém livre de correntes de ar que possam apagar as chamas.
♦ **VERIFIQUE** se os manipuladores estão na posição desligado quando o Cooktop não estiver sendo utilizado.
♦ **NUNCA** use chamas ou faíscas para localizar vazamento de gás. Utilize uma esponja com espuma de sabão ou detergente para localizar o mesmo.
♦ **Antes de ligar seu Cooktop, certifique-se que todas as peças móveis (difusores, espalhadores e trempes) estejam bem encaixadas e firmes.**
♦ Fixe e aperte adequadamente todas as conexões de gás durante a instalação.
♦ Não deixe que crianças, pessoas com reduzida capacidade física, sensorial, mental ou enferma possam manusear o Cooktop Innovate.
♦ Não seguir as instruções de segurança e instalação pode causar explosão, incêndio ou possíveis danos à integridade física das pessoas.

Importante

Ao sentir cheiro de gás dentro de casa, proceda conforme orientações abaixo:
♦ Feche o registro de gás da casa.
♦ Abra todas as janelas e portas para ventilar o ambiente.
♦ Não acenda qualquer tipo de chama ou faísca.
♦ Não acenda as luzes e nem outros aparelhos elétrico devido o risco de explosão.
♦ Caso não identifique o problema, contate a rede de **assistência técnica Wanke** ou, se o gás é fornecido pela rede pública, chame a companhia de gás do seu Estado.

Dicas Importantes

♦ Verifique a validade das mangueiras e reguladores de pressão e substitua-os, se necessário.
♦ Em caso de queda ou impacto com o produto, não o utilize e chame a **rede de assistência técnica Wanke S.A**.
♦ Nunca utilize dois queimadores para aquecer uma panela ou recipiente grande.
♦ Não use o Cooktop como uma superfície de trabalho ou suporte a outras atividades que não sejam cozinhar.
♦ Não armazene produtos químicos, produtos de limpeza ou outros líquidos ou vapor inflamáveis próximo ao Cooktop.
♦ Na falta de energia elétrica, certifique-se de que nenhum registro esteja aberto antes de **usar uma faísca para acender a chama.**
♦ Ao se ausentar por um período prolongado, feche o registro da entrada do gás
♦ **NUNCA** utilize papel alumínio para revestir a mesa e queimadores, pois podem entupir as saídas de gás, prejudicando o desempenho da chama, podendo provocar choques e manchar a mesa.
♦ Certifique-se para que os cabos de alimentação de outros aparelhos, próximos ao Cooktop, não entrem em contato com peças quentes.
♦ Não instale o Cooktop em frente a refrigeradores para evitar possível choque térmico.
♦ Retire a proteção plástica dos suportes das trempes, pois pode sofrer derretimento com calor e inclusive incendiar.
♦ Certifique-se de que os cabos das panelas estejam voltados para dentro do Cooktop, evitando derrubá-las acidentalmente.
♦ Depois do uso dos queimadores eles permanecem quentes por um longo tempo, não apoiar as mãos e/ou outros objetos para evitar queimaduras.
♦ Cuidado ao utilizar óleos e gorduras, pois o derramamento pode ocasionar incêndio. Se isto acontecer não jogue água para apagar o fogo, apenas desligue o registro de gás.

Instruções para a Instalação

Condições necessárias para instalação:

♦ A tomada na qual será ligado o plugue de seu Cooktop deve ter acesso fácil, estar fora do nicho e distante da fonte de aquecimento.
♦ Verifique se o tipo e pressão de gás disponível na sua residência estão de acordo com o especificado na etiqueta de identificação do produto. O produto sai de fábrica ajustado para uso de GLP.
♦ O ponto de conexão do gás GLP ou do Gás Natural (GN) de sua residência deve estar localizado no máximo a 1 m do centro de seu cooktop, em local de fácil acesso para permitir a conexão e inspeção.
♦ Em caso de Gás Natural (GN) deve possuir registro de parede, exclusivo para seu cooktop, localizado em local de fácil acesso e estar em boas condições.
♦ Os revestimentos das paredes dos móveis ou aparelhos adjacentes ao Cooktop devem resistir ao calor.

ATENÇÃO!
Transformação para Gás Natural

Este produto sai de fábrica ajustado para uso com gás GLP(botijão). Se você for utilizar gás natural (GN) entre em contato com a rede de **assistência técnica Wanke** e solicite a conversão de seu produto.

Mangueiras

Caso seu cooktop ficar a uma distância superior a 0,8 m do ponto de gás, ou caso o ambiente por onde passará a mangueira apresente temperatura acima de 60ºC ou risco de algo vir a danificar a mangueira de PVC, é recomendável que se use mangueira metálica flexível, além de cuidado com a instalação de gás.

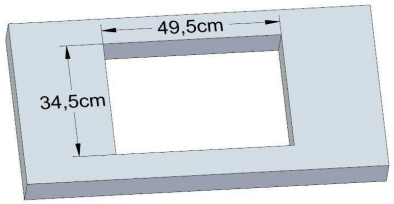
A mangueira flexível de PVC deverá ser certificada pelo INMETRO conforme norma NBR 8613/99 (esta gravação deverá estar no corpo da mangueira) A mangueira flexível metálica recomendada são aquelas fabricadas de acordo com a NBR 14955.

OBS: A mangueira de PVC ou flexível não acompanha o produto e deve ser adquirida em loja especializada.

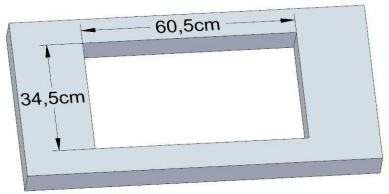
Instalação em Móveis ou Balcões

Corte do Nicho

Os Cooktops Innovate foram projetados para ser embutido em móveis de cozinha com tampos de madeira, granito, mármore ou aço inoxidável, desde que estes contenham as seguintes dimensões:



4 Bocas



5 bocas

♦ Recomendamos um espaço sem utilização de aproximadamente 20 cm abaixo da base do Cooktop.
♦ Todo depurador ou coifa devem estarem entre 80 e 85 cm acima da mesa do produto.
OBS: O tubo ou mangueira flexível de alimentação, não deverá estar fixo a partes móvel ou passar através de ÁREA de estocagem do móvel da cozinha. A tubulação não deverá também PASSAR no vão de gavetas
♦ Deve-se deixar uma área de circulação para a remoção dos produtos da combustão e para ventilação.
♦ Quando da instalação do fogão sobre balcões com forno, é **OBRIGATÓRIO** o uso de mangueira flexível metálica conforme NBR 14177. De modo algum deve ser usada a mangueira de PVC, pois não irá suportar a temperatura.

Instruções de Uso

OBS: Antes da primeira utilização, retire a película protetora dos suportes das trempes e limpe os resíduos de cola com álcool, após enxágüe com um pano umedecido em água e sabão ou detergente neutro Em seguida seque-os com pano limpo e macio. Evite a queima desses resíduos para não amarelar o inox.

Acendimento dos Queimadores

♦ Os manipuladores possuem acendimento super automático, por isso, para acender qualquer queimador, basta apertar e girar o botão correspondente ao queimador no sentido anti-horário. Depois é só ajustar a potência da chama.
♦ Para diminuir a chama gire o manipulador no sentido anti-horário e para aumentar gire-o no sentido horário.
♦ Para desligar basta girar o manipulador no sentido horário.
♦ No caso de falta de energia elétrica, o acendimento poderá ser feito girando o botão na regulagem desejada (máxima ou mínima) e aproximando uma chama externa (Ex: Fósforo) do queimador.
♦ Cabe salientar o **não uso** de chapas de ferro e outros materiais que possam abafar a chama dos queimadores os quais poderão danificar, comprometendo definitivamente o fogão.
♦ Para um consumo menor de gás e maior segurança, recomendamos o uso de panelas com os diâmetros adequados aos queimadores, evitando desta forma que a chama se projete para fora das panelas. .Vide tabela abaixo com os diâmetros indicados.
♦ **Atenção** ao uso de panelas refratárias como panelas de barro, pedra e outros. Recomendamos a não utilização dos mesmos, pois a mesa de vidro pode quebrar.

DIÂMETRO MÍNIMO E MÁXIMO DAS PANELAS (cm)		
Queimadores	**Diâmetro Mínimo**	**Diâmetro Máximo**
Semi-Rápido	12	22
Rápido	16	26